Nom :_____ Prénom :_____

TITRE : TARTE AUX POMMES

Situation professionnelle 5: Dans le cadre de l'animation "Mardi Gras, le grand carnaval!", vous préparer avec certains pensionnaires de la maison de retraite des tartes aux pommes avec des recettes variées pour la collation de 16 heures. Certains pensionnaires ont le sens du goût diminué d'où l'intérêt d'une présentation soignée et variée. Suite à cette activité pâtissière, le sol de la cuisine est sale et vous devez le remettre en état.

Objectif : être capable de fabriquer un gâteau à base de pâte brisée

PRÉ-REQUIS :

- Utiliser les ustensiles de cuisine.
- Les règles d'hygiène et de sécurité

DENRÉES	QUANTITÉS	MATERIEL ET USTENSILES
Pommes	3 ou 4	
Pâte brisée	1	
Pots de compote de pommes	2	
Nappage pour tartes	1 sachets	
Parfum (sucre vanillé - cannelle- fleur d'oranger ....)	PM	

RAPPEL : ORGANISATION DU PLAN DE TRAVAIL

ZONE DE STOCKAGE DU MATERIEL PROPRE A UTILISER POUR LE TP		
ZONE 1	**ZONE 2**	**ZONE 3**
Marche en avant : du plus sale au plus propre		

GAMME OPÉRATOIRE : Travail en binôme

1. Mettre sa tenue

2. Lavage hygiénique des mains

3. Bionettoyage de plan de travail

4. Eplucher les** pommes**, puis les couper en lamelles.

5. Placer le papier sulfurisé dans le moule à tarte.

6. Foncer la pâte brisée dans le moule à tarte.

7. Verser le contenu des pots de compote de pomme.

8. Couper le papier sulfurisé autour de la tarte à l'aide d'un ciseau.

9. Préchauffer votre four au thermostat 6-7

10. Disposer sur la pâte brisée, les lamelles de pommes en arc de cercle.

11. Enfourner votre plat à tarte dans le four en utilisant des gants de protection.

12. Temps de cuisson : 30min environ (au bout de 20 minutes contrôler régulièrement la cuisson)

13. Nappage (voir le mode d'emploi sur l'emballage)

13. Ranger la cuisine pédagogique

CRITÈRES DE RÉUSSITE :

- ASPECT DE LA PREPARATION
- ESTHETISME DE LA PREPARATION
- QUALITES ORGANOLEPTIQUES

QUESTIONS DE COURS

1. Rappeler les risques encourus lors de l'utilisation d'un four

2. Citer les moyens de préventions de ces risques